

# NOTE

## SUR LES PLANTES FRUITIÈRES

### DES RÉGIONS TEMPÉRÉES CHAUDES OU SUB-TROPICALES DONT LA CULTURE PEUT DONNER DES RÉSULTATS SATISFAISANTS SUR LA CÔTE D'AZUR

---

#### LEUR AVENIR AU POINT DE VUE COMMERCIAL

par

R. JARRY DESLOGES

Sans doute, bien peu de plantes des régions chaudes peuvent prospérer, même dans les sites les mieux protégés de la Côte d'Azur ; cependant, certaines d'entre elles, provenant de régions d'une certaine altitude, supportent, sans trop en souffrir, les abaissements de température, hélas trop fréquents sur la Riviera.

D'un autre côté, le palais de bien des français n'est pas encore habitué au parfum de certains de ces fruits, si bien qu'on ne les apprécie pas à leur juste mérite. Rappelons-nous les Bananes ! N'a-t-il pas fallu plus d'un demi-siècle pour qu'elles aient acquis en France droit de cité !

Je crains qu'il ne soit nécessaire d'un laps de temps tout aussi grand pour que le *Feijoa Sellowiana*, importée en France en 1893 par Edouard André, soit bien apprécié du public. C'est une plante très méritante, et résistant admirablement aux basses températures. Elle peut même vivre, à bonne exposition, sous le climat de Paris, mais elle ne donne régulièrement des fruits que dans des régions

notablement plus chaudes. Le climat de la Provence lui convient admirablement, et, contrairement à beaucoup d'autres, elle s'accommode de tous les sols, même les plus ingrats. Ce qu'elle demande avant tout, ce sont des arrosages fréquents au printemps et en été. Ce n'est guère qu'à cette condition qu'elle donne des fruits tous les ans en abondance. Bien entendu, on ne doit pas lui ménager les engrais ; toutefois, on devra les épandre à petites doses, mais en les répétant au cours de la végétation. En effet, la plante ne forme guère de racines profondes et les doses élevées peuvent nuire aux racines superficielles.

Certains semis ne donnent des fruits que très difficilement. C'est heureusement la grande exception. Toutefois, il est préférable de planter des variétés sélectionnées et greffées, car on n'est jamais sûr de la bonne qualité des fruits et de la fécondité des sujets venus de semis.

J'ai vu cependant aux environs de Menton un sujet de semis, ayant

moins de quinze ans, porter 75 kgs de fruits; mais c'est là un maximum, et il est prudent de compter sur un rapport beaucoup moindre. Les fruits sont de forme et de grosseur très variables; ils peuvent atteindre 90 grammes. Ajoutons, chose précieuse, qu'ils contiennent de l'iode sous une forme facilement assimilable. Beaucoup de personnes en sont absolument fanatiques et placent ce fruit tout au premier rang. D'autres lui trouvent un parfum beaucoup trop prononcé, désagréable. Quel serait donc ce parfum? Ceux qui l'aiment le comparent à celui de l'Ananas avec un arrière-goût de fraise; les autres, au chlorure de méthyle. Comme on le voit, on ne s'accorde pas, comme c'était autrefois le cas pour la Banane.

A mon avis, c'est le fruit exotique qui présente le plus d'avenir pour la culture en France. Son parfum très développé est délicieux et unique en son genre. L'arbre, bien cultivé, est assez prolifique. Le fruit voyage facilement et se conserve assez longtemps. Certes, actuellement, il a quelques détracteurs, il n'est pas apprécié à sa juste valeur, mais l'avenir est à lui.

Nous avons ensuite à nommer un fruit voisin: la Goyave. Seul le *Psidium Cattleianum* peut se planter normalement sur la Côte d'Azur, et encore je le considère comme étant moins facile à cultiver que le Citronnier. La plante paraît craindre le calcaire et les terres très lourdes. Elle se développe lentement, très lentement même. De plus, ses fruits se momifient souvent à la suite d'une maladie mystérieuse, dont on pourrait se défendre, m'écrivait le regretté Couderc, par des pulvérisations au sulfat de cuivre(?) Pour mon compte,

dans les terres compactes et si calcaires de la Villa Africa, j'en ai perdu beaucoup, et les plantes survivantes sont parfois sujettes à la maladie.

Le fruit est agréable, même très bon, et se vendrait bien à Paris, si on pouvait le mettre à la portée de toutes les bourses. Je crains que, pour longtemps encore, ce soit un fruit rare et de grand luxe, car sa production n'est pas très abondante ni régulière. En outre, son fruit ne voyage pas avec la facilité de celui du *Feijoa*. Il s'écrase facilement, si on ne l'emballé avec les plus grandes précautions, car on ne peut le cueillir avant maturité presque complète, si on veut qu'il jouisse d'une bonne qualité.

Le fruit du *Casimiroa edulis* trouverait preneur, paraît-il, à Paris à des prix relativement élevés; encore faudrait-il qu'il soit d'une bonne variété, et non petit et amer comme les semis de cette plante en produisent trop souvent.

Cependant, un jeune semis, à la Villa Africa, a donné de gros et bons fruits cet automne. Mais j'ai eu à constater que si les fruits mûrs sur l'arbre étaient tous sans amertume, sucrés, fondants, et en somme très bons, ceux arrivés à maturité au fruitier, ont parfois présenté une légère amertume, surtout dans le voisinage de la peau et du noyau. Or, on doit faire voyager le fruit avant qu'il soit mûr, car à maturité complète il présente la consistance d'une crème.

Il existe, dit-on, des variétés sans aucune amertume et les Américains sont arrivés à les greffer après sélection. C'est un arbre qui pousse vigoureusement et, entre le Mont-Boron et la frontière italienne, le climat paraît bien lui convenir. C'est

donc une plante fruitière dont on tirera un bon profit dans cette région quand on aura pu y planter des sujets sélectionnés greffés, de qualité irréprochable. Pour le moment, c'est à peine si on y rencontre quelques très rares semis de qualité très variable,

ne sont pas atteints par le *Ceratitis capitata*, tandis que ceux du *D. Kaki* sont toujours piqués par ce terrible Insecte. L'arbre est différent aussi, avec ses feuilles duveuses et l'écorce blanchâtre de son tronc. Il résiste mal parfois aux



Villa Africa (28 Novembre 1933). — Partie supérieure d'un pied de *Cyphomandra betacea*, porteur de 70 fruits. Cette photographie ne montre qu'une partie du sujet dont la hauteur totale mesure 3 m. 20. environ.

et il est impossible de se procurer des sujets greffés. Je n'ai donc pu que planter des semis de provenance mexicaine et sicilienne dont les porte-graines sont, dit-on, de bonne qualité ?

Le *Diospyros sinensis* (*D. Roxburghii*), dont les fruits verdâtres et duveux ont une ressemblance dans leur forme avec ceux du *D. Kaki*, en sont nettement différenciés tant par leur parfum que par le fait qu'ils

intempéries, même en Provence et en Algérie.

Mes deux sujets cependant se montrent bien résistants au froid, et portent des fruits, sans pépins, en assez grand nombre. Ces fruits sont tardifs, novembre, décembre, et parfois janvier, comme cette année. Leur parfum, tout particulier, n'est pas prisé par certaines personnes, mais d'autres le trouvent à leur convenance. Ils doivent être dégustés à maturité complète : leur pulpe,

très fine, est d'une engageante tonalité orangée. A Paris le fruit, qui voyage bien, se vend assez facilement.

Je ne parlerai ici que brièvement du fruit du « Chérimolier » (*Anona Cherimolia*). Même dans la Cordillère des Andes, son pays natal, on se plaint de son peu de fécondité. Il n'est donc pas étonnant que, sur les rives méditerranéennes, il soit peu prolifique. En Calabre, on a essayé de le tailler pour augmenter sa fructification. Je l'ai essayé aussi, mais sans grand succès, bien qu'ayant obtenu 28 fruits sur un seul arbre, dont un de plus de 500 grammes. En définitive, si la culture de cet arbre fruitier est possible dans les sites les plus abrités de la Côte d'Azur, on ne peut espérer en faire une plante commerciale.

J'en dirai autant des Bananiers. Certes, on obtient parfois de beaux régimes, mais les fruits présentent plutôt le parfum de la Pomme que celui de la Banane des Canaries : *Musa nana*. D'ailleurs, celui-ci ne peut se cultiver en plein air sur la Riviera. Seul le *Musa sapientum* peut y fructifier.

Le *Cyphomandra betacea*, quoique frileux, peut donner en abondance des fruits dès la troisième année de son semis, et même parfois dès la seconde. Il réclame une exposition chaude, quoique pas trop ensoleillée et pas trop sèche. Les fruits ovoïdes, d'un beau rouge brunâtre, sont très élégants, et font le meilleur effet ornemental en hiver sur nos tables. Ils peuvent trouver un débouché rémunérateur sur les marchés parisiens, car leur parfum, qui rappelle la groseille et le cassis, plaît en général à

tout le monde. La culture de cette plante serait donc à tenter au point de vue commercial sur la Côte d'Azur.

Le *Passiflora edulis*, dont les fruits de provenance australienne sont très appréciés sur les marchés londoniens, est inconnu des Français qui n'ont pas séjourné dans les régions tropicales. Palissée le long des murs et même sur des treillages en avant de ceux-ci, la plante supporte bien les hivers dans les régions abritées de la Riviera, mais on n'y peut obtenir une fructification hivernale ou printanière.

Il n'en est pas de même pour le *Passiflora mollissima* (*Tacsonia mollissima*) qui, outre qu'il se couvre de fleurs superbes en automne, en hiver, et même au printemps, donne une fructification abondante dès avril-mai. Quoique son fruit ait moins de parfum que celui du *P. edulis*, vu l'époque où il arrive à maturité, il trouverait à Paris acquéreur en d'assez bonnes conditions.

On devrait donc tenter sa culture au point de vue commercial sur la Riviera, et on pourrait en faire de même pour le *P. edulis*. Cependant, le premier me paraît mieux encore résister au froid, mais son exubérante végétation le rend très encombrant. Peut-être pourrait-on le faire courir sur des rochers ou des déclivités bien abritées du froid ?

Sur la Côte d'Azur, on cultive déjà timidement au point de vue commercial le *Néflier du Japon* : (*Eriobotrya japonica*), le *Gombo* (*Hibiscus esculentus*), et la *Cerise en chemise* (*Physalis peruviana*). Je ne m'étendrai donc pas longuement sur leur culture.

Il semble qu'on pourrait envoyer sur le marché parisien beaucoup plus



Garavan. — Groupe de Bananiers avec trois régimes.

de *Nèfles du Japon* qu'on ne le fait. Il faudrait pour arriver à ce résultat cultiver surtout les variétés hâtives, malheureusement rares chez nous,

mais nombreuses au Japon. Il y aurait dans cette voie des importations urgentes à faire. D'un autre côté, l'emballage devrait être très

soigné et les variétés bien choisies, car les fruits à peau épaisse résistent mieux au voyage. On se plaint que les fruits ont trop de pépins, mais on doit savoir que ceux ayant peu de pépins sont moins savoureux, et, bien qu'il existe des variétés qui en ont peu, elles ne sont pas à conseiller. Actuellement, parmi les meilleures variétés introduites en France, les plus précoces, à gros fruits, sont : Early Reed, Ain Taya, Victor, Champagne.

Pour le Gombo, il y aurait à améliorer la manière dont il est présenté à Paris, ainsi que son prix, que je trouve élevé, en comparaison de fruits d'arbres, comme par exemple ceux du *Feijoa Sellowiana*. La culture du Gombo est, en effet, facile, même dans des régions beaucoup moins chaudes que la Provence. N'en ai-je pas cueilli en pleine terre, l'année dernière, de très beaux fruits dans les environs mêmes de Paris ! Comme on peut le voir par cet exemple, si sa culture à Paris n'est pas à conseiller, elle l'est dans toute la région méridionale de la France. Il faut semer la plante de bonne heure, sur couche chaude,

la repiquer et la mettre en place dès que les gelées ne sont plus à craindre, en mars-avril, suivant les régions.

On cueille les fruits, presque toujours en France, à un stade trop avancé dans leur développement. Ils devraient être récoltés dès qu'ils auraient atteint un diamètre maximum de neuf millimètres, sur trois ou quatre centimètres de longueur, pédoncule non compris, bien entendu. D'un autre côté, il y aurait à cultiver des Gombo en assez grande quantité pour qu'on puisse faire l'envoi des fruits dès le jour de leur cueillette. Les *Gombo* arrivent à Paris souvent déjà à demi-flétris et ayant perdu une partie de leurs qualités.

Rien à dire sur le *Physalis peruviana* (*P. edulis*). La culture en paraît bien comprise. Le prix des fruits semble élevé, surtout en hiver, mais les sites où ils peuvent être récoltés en cette saison sont rares, et, comme je puis moi-même m'en rendre compte, les fruits ont en hiver des ennemis déterminés dans les Rats, les Oiseaux et les Souris qui savent ouvrir le calice et dévorer les fruits même avant leur complète maturité.

